

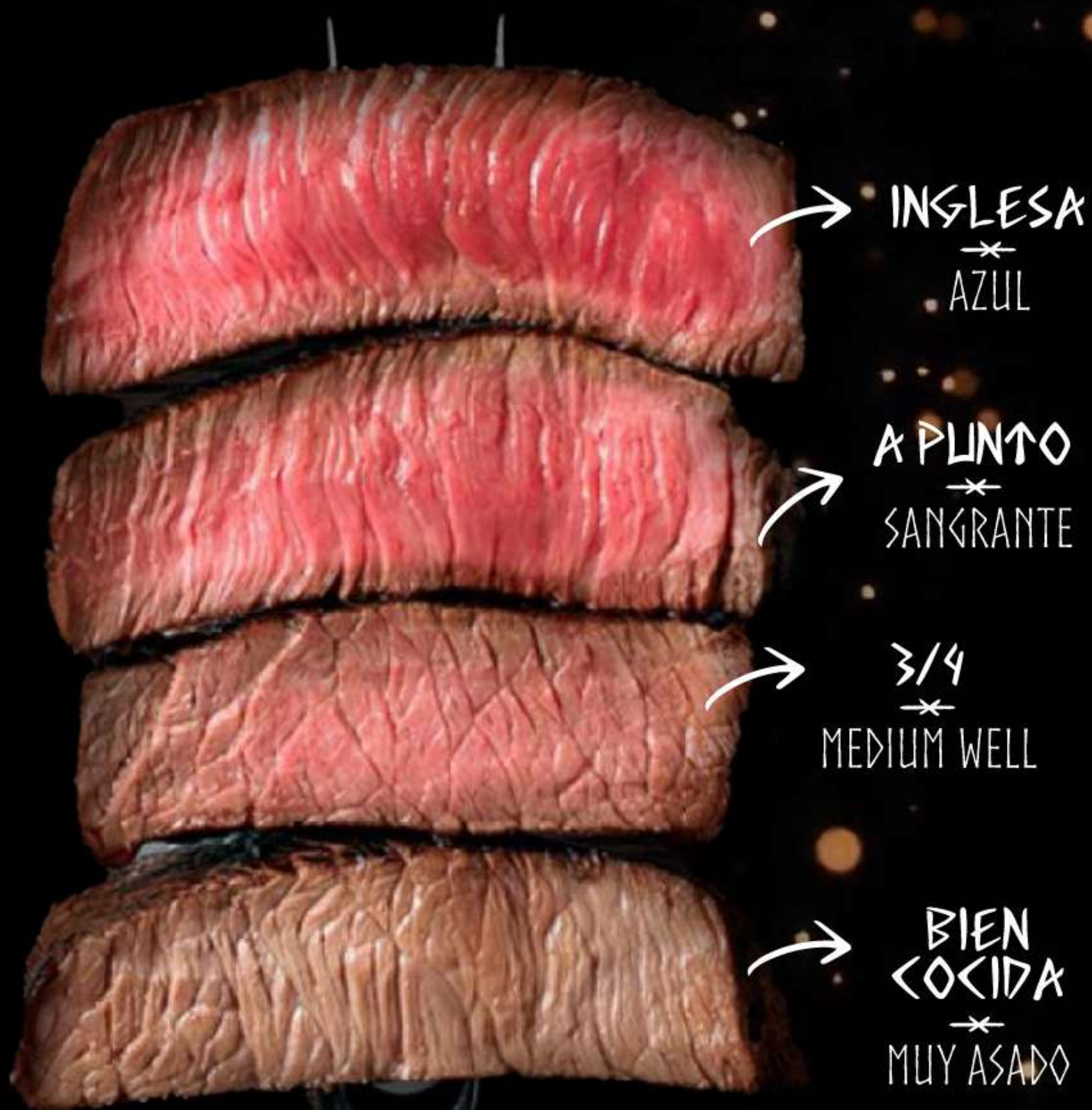


VIKINGOS

RESTAURANT

* PUNTOS DE COCCIÓN *

TU CARNE, A TU GUSTO. INDÍCANOS TU PUNTO IDEAL



FESTÍN DE RASHNAROK

UN TRIBUTO AL MÍTICO FIN DEL MUNDO VIKINGO, DISEÑADO
PARA AQUELLOS VALIENTES QUE SE ATREVEN A ENFRENTAR
ESTE DESAFÍO DE PROTEÍNA.

\$72.990





Hace más de un milenio, una estirpe de poderosos guerreros y guerreras comenzó a azotar las costas septentrionales de Europa, provenientes de las latitudes más insospechadas de este mundo. Estos hombres, cuyo arrojo no conocía límites, llevaron muerte y destrucción al mundo conocido hasta ese entonces.

Desde su patria escandinava, entre los Mares Báltico y del Norte, los Vikingos se lanzaron al mundo a mediados del siglo VIII, ávidos de poder, riquezas y violencia. Educados para la guerra y consagrados a ella, la gente del Norte solo se rendiría frente al Ragnarök, el destino de los Dioses....

WIFI

USUARIO: VIKINGOS
CONTRASEÑA: VIKINGOS166

CLÁSICOS PARA COMPARTIR

RACK DE ASADO DE TIRA (4 PERSONAS) \$ 92,990

RACK DE ASADO DE TIRA COCINADO POR 15 HORAS A TEMPERATURA CONTROLADA. TERMINO ÚNICO APUNTO.

TABLA VIKINGA \$ 23,990

CORTES DE CARNES DE RES, POLLO, CHORICILLO, CHAMPIÑONES Y VEGETALES CORONADO CON CAMARONES.

OSTIONES A LA PARMESANA (10 UDS) \$ 19,990

OSTIONES GRATINADOS CON EXQUISITO QUESO PARMESANO Y MOZZARELLA.

CAMARONES APANADOS \$ 18,900

CAMARÓN ECUATORIANO JUMBO, APANADO EN PANKO CON SALSA DE LA CASA. 10 UNIDADES

FISH AND CHIP'S \$ 16,990

CALUGAS DE BACALAO DE JUAN FERNÁNDEZ, ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS (DE VERDAD) Y SALSA TÁRTARA.

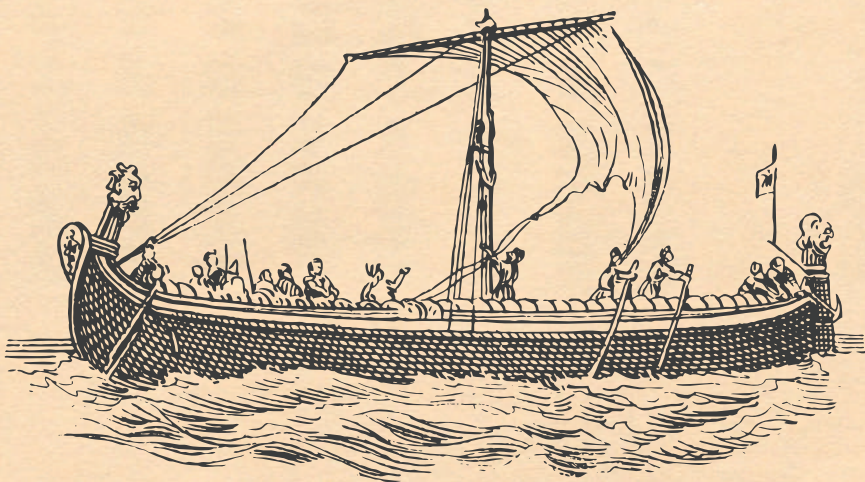
CARPACCIO DE SALMÓN \$ 15,800

LÁMINAS DE SALMÓN AHUMADO ADEREZADAS CON ALCAPARRAS, SALSA DE LA CASA, QUESO PARMESANO Y MOSTAZA ANTIGUA Dijon.

CARPACCIO DE RES \$ 15,800

LÁMINAS DE CARNE DE RES ACOMPAÑADA CON ALCAPARRAS, SALSA DE LA CASA, QUESO PARMESANO Y LIMONETA, ADEREZADO DE MOSTAZA ANTIGUA DE Dijon.

LAS REPOSICIONES DE MONTAS DE PAN CON PEBRE Y SALSA DEL DÍA TENDRÁN UN VALOR DE \$2.000.



Todo el día se mantenía el gran fogón encendido para calentar el

PARRILLADAS

FESTÍN DE RAGNAROK
PARA DOS JARLS (CONDES) VIKINGOS, O 4 THRALLS (ESCLAVOS).

\$ 72,990

UN TRIBUTO AL MÍTICO FIN DEL MUNDO VIKINGO, DISEÑADO PARA AQUELLOS VALIENTES QUE SE ATREVEN A ENFRENTAR ESTE DESAFÍO DE PROTEÍNA.
LOMO LISO, LOMO VETADO, MEDIO POLLO DESHUESADO, COSTILLAR, LONGANIZA ARTESANAL, PRIETAS Y PAPAS.

MANJARES DE ODIN

PLATEADA CON PASTELERA DE MAGNI
CORTE DE PLATEADA AL JUGO, ACOMPAÑADA DE PASTELERA DE CHOCLO.

\$ 19,990

ASADO DE TIRA 700GR
AMERICANO PREMIUM CHOICE MÁS ACOMPAÑAMIENTO.

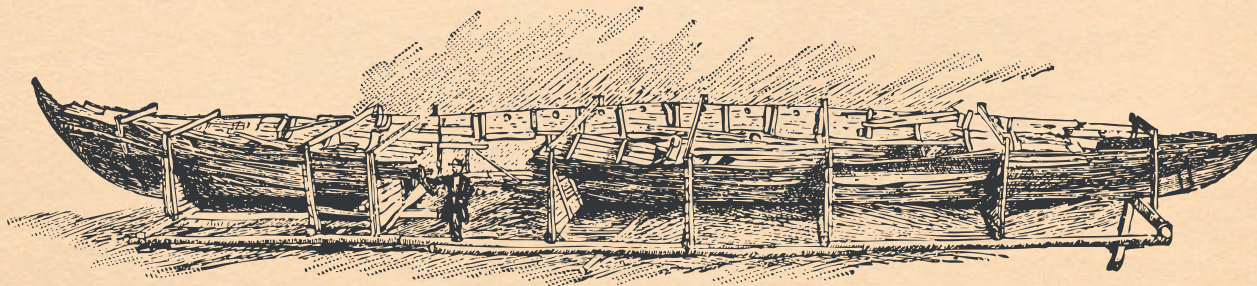
\$ 32,000

LA GRAN PAELLA PARA 2

\$ 22,990

ENTRAÑA PREMIUM
ACOMPAÑADA DE PAPAS FRITAS NATURALES.

\$ 29,900



La batalla ha terminado y los guerreros regresan a celebrar sus hazañas en el Gran Salón. Los calderos corream, las jarras se llenan de cerveza y del fogón comienza a salir el olor de la carne asada. La vida es buena y los dioses bendicen a los valientes con un gran Festín.

ENTRADAS INDIVIDUALES

TÁRTARO \$ 15,800

FINOS CORTES DE CARNE, ADEREZADOS Y ACOMPAÑADOS DE CEBOLLA MORADA, PIMENTÓN, CILANTRO Y MOSTAZA.

CRUDO DE BALI \$ 15,800

FINOS CORTES DE CARNE, ACOMPAÑADOS CON ADEREZOS DE LA CASA, PIMENTÓN, CEBOLLA MORADA Y CILANTRO.

CEVICHE DE ATÚN ROJO \$ 15,950

ATÚN ROJO, CAMARÓN ECUATORIANO, CEBOLLA MORADA, PIMIENTOS, CILANTRO Y LECHE DE TIGRE.

PROVOLETA ATOMATADA \$ 9,500

QUESO PROVOLETA, EN UNA CAMA DE TOMATE CHERRY SALTEADO, ALBAHACA Y ACOMPAÑADO CON UNA MERMELADA DE TOMATE CON UN TOQUE DE ANÍS ESTRELLADO.

SANDWICH DE HEIMDALL

HAMBURGUESA DE THOR \$ 15,450

HAMBUGUESA CASERA DE 400 GRS, CON QUESO CHEDDAR, CEBOLLA CARAMELIZADA, LECHUGA, TOMATE Y POROTO VERDE Y SALSA DE LA CASA.

HAMBURGUESA DE JÖTUNHEIM \$ 24,990

HAMBUGUESA CASERA DE 800 GRS, CON QUESO CHEDDAR, CEBOLLA CARAMELIZADA, LECHUGA, TOMATE Y POROTO VERDE Y SALSA DE LA CASA, PAPAS FRITAS Y SCHOP (HEINEKEN).

VEGANO

HAMBURGUESA VEGANA \$ 14,800

HAMBURGUESA DE CHAMPIÑÓN, ACOMPAÑADA DE PALTA, TOMATE, MAYONESA VEGANA Y AROS DE CEBOLLA APANADOS EN CERVEZA Y PANKO.

CARNES CON HUESO

TOMAHAWK DE ODIN (1 KG) **\$ 46,990**

*CHULETÓN DE RES COCINADO A TEMPERATURA CONTROLADA.
RECOMENDADO A PUNTO.*

ENTRECOT (650 GR APROX) **\$ 28,990**

*500 GRS, DE LOMO LISO Y FILETE CON HUESO. TE LO
RECOMENDAMOS INGLESA O A PUNTO.*

BABY RIBS **\$ 22,990**

*COSTILLITAS DE CERDO COCINADAS EN SU PUNTO PARA
SATISFACER HASTA EL GUERRO MAS FERROZ.*

DOUBLE PORK CHOP (500 GR APROX) **\$ 15,990**

CHULETA DOBLE DE CERDO ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS.

TOMAHAWK DE CERDO (200 GR APROX) **\$ 14,990**

ACOMPAÑADO DE PURÉ DE CAMOTE.

CORTES TRADICIONALES

LOMO VETADO ARGENTINO **\$ 19,990**

350 GR. ODÍN TE LO RECOMIENDA 3/4, A PUNTO O INGLESA.

FILETE **\$ 17,990**

300 GR. PARA TODOS LOS GUSTOS EN EL PUNTO QUE DESEES.

BIFE CHORIZO ARGENTINO **\$ 19,990**

400 GR. NUESTROS VIKINGOS LO COMEN A PUNTO O 3/4.

MALAYA DE CERDO 350 GR **\$ 12,990**



LA TABERNA DE BYGGVIR

APERITIVOS

PISCO SOUR NÓRDICO

\$ 6,000

Alto del Carmen 40° etiqueta blanca, jugo de limones, syrup, albumina.
36° Alcohol total del coctel / Perfil de sabor dulce, citrico y floral

PISCO SOUR NÓRDICO CATEDRAL

\$ 11,800

Alto del Carmen 40° etiqueta blanca, jugo de limones, syrup, albumina.
36° Alcohol total del coctel / Perfil de sabor dulce, citrico y floral

MANGO SOUR

\$ 6,750

Alto del Carmen 40° etiqueta blanca, syrup, jugo de limón, pulpa de mango.
36° Alcohol total del coctel / Perfil de sabor dulce y floral

APEROL SPRITZ

\$ 8,000

Aperol, espumante brut, soda
22° Alcohol total del coctel / Perfil de sabor dulce y floral

RAMAZZOTTI ROSATTO SPRITZ

\$ 8,000

Ramazzotti Rosatto, espumante brut, soda
22° Alcohol total del coctel / Perfil de sabor dulce y floral

RAMAZZOTTI VIOLETTO TONIC

\$ 8,000

Ramazzotti Violetto, Tonica.
22° Alcohol total del coctel / Perfil de sabor dulce y floral

KIR ROYAL

\$ 6,490

Licor de cassis, espumante
22° Alcohol total del coctel / Perfil de sabor dulce y floral



CERVEZAS DEL MUNDO

SCHOP

500cc
CERVEZAS

SCHOP GULDEN DRAAK 9000 <i>QUADRUPEL - ERTVELDE, BELGICA</i>	10,5%	\$ 6,900
SCHOP AUSTRAL TORRES DEL PAINE <i>HELLES BOCK - PUNTA ARENAS, CHILE</i>	6,1%	\$ 6,200
SCHOP AUSTRAL CALAFATE <i>ALE - PUNTA ARENAS, CHILE</i>	5,0%	\$ 6,200
SCHOP KUNSTMANN TOROBAYO <i>PALE ALE - VALDIVIA, CHILE</i>	5,0%	\$ 6,100
SCHOP HIDROMIEL HAENDEL (400cc) <i>SANTIAGO</i>	5,5%	\$ 5,500
SCHOP PATAGONIA HOPPY LAGER <i>LAGER - PUNTA ARENAS, CHILE</i>	4,8%	\$ 5,400
SCHOP LOA ATRAPANUBES <i>PALE ALE - QUILICURA, REGIÓN METROPOLITANA</i>	4,8%	\$ 5,200
SCHOP HEINEKEN <i>LAGER - ZOETERWOUDE, PAÍSES BAJOS</i>	5,0%	\$ 4,300

AGREGADOS

CHELADA <i>(JUGO DE LIMÓN Y SAL)</i>	\$ 1,500
MICHELADA <i>(JUGO DE LIMÓN, TABASCO, PIMINETA, SAL, SALSA INGLESA, MERKEN)</i>	\$ 1,500
MEXICANA <i>(JUGO DE TOMATE, JUGO DE LIMÓN, TABASCO, SALSA INGLESA, SAL DE TAJÍN)</i>	\$ 2,000



MERLOT

TARAPACÁ GRAN RESERVA 750cc MAIPO	\$ 22,990
CASA SILVA GRAN TERROIR 750cc COLCHAHUA COSTA (PAREDONES)	\$ 22,990
CASTILLO DE MOLINA GRAN RESERVA 750cc RAPEL	\$ 18,990
MISIONES DE RENGÓ CUVÉE 750cc MAIPO, RAPEL	\$ 16,990
DOÑA DOMINGA RESERVA DE FAMILIA 750cc COLCHAGUA COSTA (PAREDONES)	\$ 15,990
CASA RIVAS RESERVA 750cc MAIPO	\$ 14,990
TAPARACÁ RESERVA 750cc CENTRAL	\$ 14,990
MISIONES DE RENGÓ RESERVA 750cc CENTRAL	\$ 14,990

SYRAH

TARAPACÁ GRAN RESERVA 750cc MAIPO	\$ 22,990
CASTILLO DE MOLINA GRAN RESERVA 750cc MAULE	\$ 22,990
LEYDA RESERVA 750cc LEYDA	\$ 15,990
TARAPACÁ RESERVA 750cc MAIPO	\$ 14,990

PINOT NOIR

TAYU 1865 750cc MALLECO	\$ 33,990
CASA SILVA COOL COAST 750cc OSORNO, PATAGONIA	\$ 28,990
CASTILLO DE MOLINA GRAN RESERVA 750cc CURICÓ	\$ 18,990
LEYDA RESERVA 750cc LEYDA	\$ 15,990



VIKINGOS

RESTAURANT